

Fiche technique :

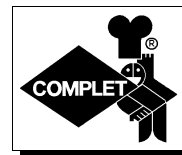
COMPLET préparation sucrée pour petites pâtisseries FLORENTIN / NOUGATINE

Société COMPLET S.à.R.L.
Rue Nationale - Puits Simon III
BP 277

57605 FORBACH CEDEX

Tél : 03 87 87 63 38

Télécopie : 03 87 88 41 79



Code article

32

Autres codes:

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Carton
Taille du conditionnement	10 x 500 g.
Conservation	12 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	Mélange en poudre, blanc
Goût, odeur	Sucré

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mix
Lipides	18,9 %
Protéines	0,51 %
Glucides	77 %
Sels minéraux	
Humidité	4 %
Divers	/
Valeur nutritionnelle	2018,2 kJ / 100 g
Remarque	/

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles / 25 g	Abs
Staphylocoques à coagulase positive/ 1g	< 10
Colif. thermotolérants / 1g	< 5 000
Coliformes totaux / 1g	< 50 000
Bactéries Sulfito-réductrices (ASR) à 37°C/1g	< 1 000
Flore totale / 1g	< 300 000
Levures / 1g	< 5 000
Moisissures / 1g	< 5 000

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives.

Ingrédients

Sirop de glucose, sucre, matière grasse végétale estérifiée (palme), dextrose, lait écrémé en poudre, émulsifiant E322 (soja), matière grasse du lait.

Date

21/11/2007

Version

D

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE DE BASE :

COMPLET FLORENTIN	500 g
Amandes effilées	125 g
Amandes hachées	125 g
Ecorces d'oranges et citron finement hachées	80-100 g

Mélanger tous les ingrédients à sec dans un cul de poule.
Remplissez des moules à florentin, à quiche, des cercles aux 3/4.
Cuisson : à 190°C pendant 8 minutes environ (jusqu'à ce que les pièces deviennent blondes. Démouler lorsque les florentins sont froids.
Il peuvent être glacés de couverture ou de pâte à glacer, sur la face lisse.

Remarque : après ouverture, une agglomération du produit est possible.

Nos techniciens sont à votre service pour toute information complémentaire.

Ces informations sont valables à ce jour, 02/03/2011 et peuvent être sujettes à modifications.